

288-W - 391-W - 479-W



700967 - 700968 - 700969

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de preparação: 2024-07-09

Manual de instruções original

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Segurança | 2 |
| 1.1 | Explicação de sinais de atenção..... | 2 |
| 1.2 | Instruções de segurança..... | 3 |
| 1.3 | Utilização adequada | 6 |
| 1.4 | Utilização inadequada..... | 6 |
| 2 | Informações gerais | 7 |
| 2.1 | Responsabilidade e garantia | 7 |
| 2.2 | Proteção de direitos autorais | 7 |
| 2.3 | Declaração de conformidade | 7 |
| 3 | Transporte, embalagem e armazenagem..... | 8 |
| 3.1 | Controle de entrega | 8 |
| 3.2 | Embalagem..... | 8 |
| 3.3 | Armazenagem | 8 |
| 4 | Dados técnicos | 9 |
| 4.1 | Dados técnicos | 9 |
| 4.2 | Funções do aparelho | 11 |
| 4.3 | Resumo dos componentes do aparelho | 12 |
| 5 | Instalação e operação | 14 |
| 5.1 | Instalação | 14 |
| 5.2 | Operação | 15 |
| 6 | Limpeza e manutenção | 22 |
| 6.1 | Instruções referentes à segurança durante a limpeza | 22 |
| 6.2 | Limpeza | 22 |
| 6.3 | Manutenção | 25 |
| 7 | Possíveis defeitos..... | 26 |
| 8 | Reciclagem..... | 28 |



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Risco de incêndio/risco com materiais inflamáveis/risco de explosão!

- Não use outros aparelhos elétricos dentro do aparelho.
- Não armazene nem use gasolina ou outros gases ou líquidos inflamáveis perto deste ou de qualquer outro aparelho. Os gases podem gerar um risco de incêndio ou explosão.
- Não colocar materiais explosivos, como aerossóis cheios de propelentes inflamáveis, no dispositivo. Recipientes cheios de gases e líquidos inflamáveis a temperaturas mais baixas podem emitir elementos que podem inflamar-se com faíscas geradas por dispositivos elétricos. Risco de explosão!
- Em caso de fuga do agente refrigerante, puxe o plugue da tomada. Remova todas as fontes de ignição próximas, ventile a sala e entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente. Evite o contato do agente refrigerante com os olhos, pois isso pode causar ferimentos graves nos olhos.
- Nunca use líquidos inflamáveis para limpar o aparelho ou suas peças. Os gases resultantes podem causar um risco de incêndio ou explodir.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.
- O processo de descongelamento não deve ser acelerado por meio de dispositivos mecânicos ou fontes de energia térmica (velas ou aquecedores) ou de outra forma. O vapor resultante pode causar um curto-circuito e temperaturas excessivas podem danificar o aparelho.
- Durante a operação, todas as aberturas de ventilação do dispositivo devem ser descobertas.
- Nunca danifique o sistema de arrefecimento no dispositivo.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

- Não faça orifícios no dispositivo nem monte objetos nele.
- Não coloque objetos pesados sobre o aparelho.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Congelação e armazenagem de alimentos ultracongelados.

Use o aparelho a uma temperatura ambiente abaixo de 30°C e humidade relativa 55 %.

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- Armazenamento de objetos e líquidos inflamáveis ou explosivos, como éter, querosene ou adesivos;
- Armazenamento de produtos explosivos, como aerossóis cheios de propelentes inflamáveis;
- Armazenamento de produtos farmacêuticos ou sangue preservado.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

O período de garantia para este dispositivo é de 24 meses a partir da data de compra do mesmo.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Versão / Propriedades 700967 | 700968 | 700969

- Arrefecimento: estático
- Regulagem da temperatura: termostática, contínuo
- Controlo: regulador rotativo
- Termostato
- Gama de temperatura: até -18 °C
- Classe climática: C1
- GWP: 3
- Temperatura ambiente: até 30 °C
- Luz indicadora:
 - Lig./Desl.
 - Arrefecimento
 - Luz de aviso
- Isolamento: ciclopentano, 60 mm
- Divisória:
 - Pode ser personalizada
 - Material: plástico
- Número de portas: 1
- Tipo de porta: elevatória
- Dobradiça da porta: superior, sem a possibilidade de mudar a direção de abertura
- Com possibilidade de fechamento
- O conjunto inclui:
 - 1 divisória
 - 3 | 5 | 6 cestos (consoante o modelo)

| | |
|--|-------------------------|
| Nome: | Congelador 288-W |
| Nº de ref: | 700967 |
| Material: | plástico aço, pintad |
| Material interno: | alumínio, revestido |
| Capacidade em l: | 288 |
| Capacidade utilizável em l: | 275 |
| Dimensões internas (L x P x A) em mm: | 890 x 510 x 675 |
| Número de cestos: | 3 |
| Medidas do cesto (L x P x A) em mm: | 225 x 550 x 230 |
| Líquido refrigerante / quantidade em kg: | R600a / 0,070 |
| Classe energética: | B (EU Nr. 2019 / 2018) |
| Consumo de energia em kWh/ano: | 340 |
| Carga de conexão: | 0,13 kW 230 V 50 Hz |
| Dimensões (L x P x A) em mm: | 1015 x 720 x 845 |
| Peso em kg: | 43,4 |

PT

| | |
|--|-------------------------|
| Nome: | Congelador 391-W |
| Nº de ref: | 700968 |
| Material: | plástico aço, pintad |
| Material interno: | alumínio, revestido |
| Capacidade em l: | 391 |
| Capacidade utilizável em l: | 373 |
| Dimensões internas (L x P x A) em mm: | 1180 x 510 x 675 |
| Número de cestos: | 5 |
| Medidas do cesto (L x P x A) em mm: | 225 x 550 x 230 |
| Líquido refrigerante / quantidade em kg: | R600a / 0,090 |
| Classe energética: | B (EU Nr. 2019 / 2018) |
| Consumo de energia em kWh/ano: | 409 |
| Carga de conexão: | 0,13 kW 230 V 50 Hz |
| Dimensões (L x P x A) em mm: | 1305 x 720 x 845 |
| Peso em kg: | 68,0 |

Dados técnicos

| | |
|--|-------------------------|
| Nome: | Congelador 479-W |
| Nº de ref: | 700969 |
| Material: | plástico aço, pintado |
| Material interno: | alumínio, revestido |
| Capacidade em l: | 479 |
| Capacidade utilizável em l: | 458 |
| Dimensões internas (L x P x A) em mm: | 1430 x 510 x 675 |
| Número de cestos: | 6 |
| Medidas do cesto (L x P x A) em mm: | 225 x 550 x 230 |
| Líquido refrigerante / quantidade em kg: | R600a / 0,095 |
| Classe energética: | B (EU Nr. 2019 / 2018) |
| Consumo de energia em kWh/ano: | 469 |
| Carga de conexão: | 0,14 kW 230 V 50 Hz |
| Dimensões (L x P x A) em mm: | 1555 x 720 x 845 |
| Peso em kg: | 76,0 |

Reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas!

PT

Outros dados do dispositivo podem ser encontrados no nosso site www.bartscher.com ou nas informações armazenadas de acordo com o Regulamento (UE) 2019/2018 na base de dados do produto em <https://energy-label.ec.europa.eu/>. Introduza o número do item para o seu modelo.

4.2 Funções do aparelho

No dispositivo, produtos frescos são congelados e armazenados em temperaturas adequadas, e produtos alimentares já congelados podem ser armazenados a longo prazo.

4.3 Resumo dos componentes do aparelho

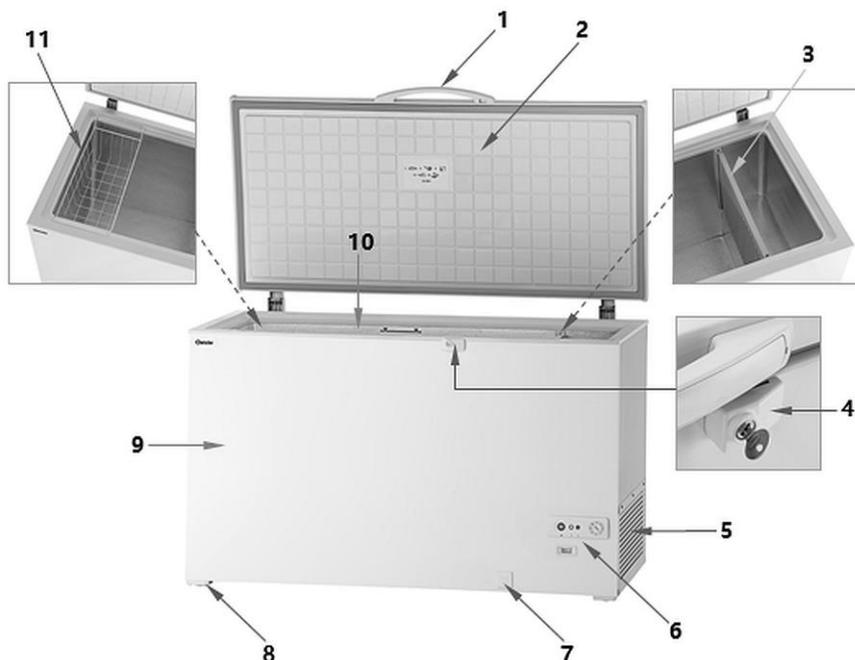


Fig. 1

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Pega da tampa | 2. Tampa |
| 3. Divisória | 4. Fecho |
| 5. Proteção de rede da divisória técnica | 6. Elementos de controlo |
| 7. Torneira de escoamento | 8. Pernas (4x) |
| 9. Corpo do aparelho | 10. Interior do aparelho |
| 11. Cesto para pendurar (3x 5x 6x) | |

Controlos / Indicadores

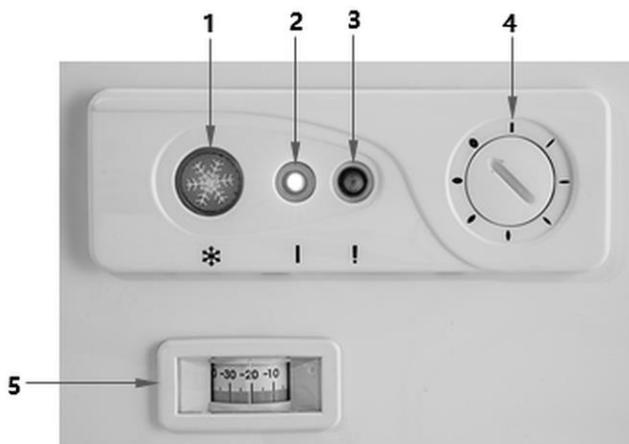


Fig. 2

1 Botão de congelação rápida (laranja)

Quando este botão for premido, o indicador luminoso acende-se. O aparelho está a funcionar no máximo da sua capacidade (compressor em funcionamento contínuo). Quando o indicador luminoso estiver aceso, a regulação automática da temperatura estará desativada.

2 Luz de controlo de funcionamento (verde)

Esta luz indica que a unidade está ligada à alimentação elétrica e que está conectada.

3 Temperatura - luz de aviso (vermelha)

Quando a luz de aviso se acende, significa que a temperatura interna do aparelho não atingiu o valor definido. Quando esta temperatura for atingida, esta luz de aviso apaga-se.

4 Temperatura - regulador rotativo

Com uma moeda, a temperatura pode ser regulada do nível 1 (temperatura mais elevada) ao nível 7 (temperatura mais baixa), utilizando o regulador rotativo.

5 Mostrador analógico de temperatura

5 Instalação e operação

5.1 Instalação

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.
- Não coloque o aparelho em locais com luz solar direta ou perto de fontes de calor (fogão, aquecedor, aparelhos de aquecimento, etc.). As fontes de calor podem afetar negativamente o nível de consumo de energia e também limitar as funções do aparelho.
- O dispositivo deve ser configurado para permitir uma boa circulação de quantidade suficiente de ar.
- Para evitar danos ao compressor, não incline o aparelho em um ângulo maior que 45° durante a instalação ou o transporte.
- Se o dispositivo tiver que ser movido para outro local, proceda da seguinte forma:

Instalação e operação

- desligar o aparelho
- puxe a tomada da parede
- remova o conteúdo do dispositivo
- cole todas as peças soltas firmemente na câmara interna e feche a porta
- o dispositivo só pode ser transportado em posição vertical.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Antes da primeira utilização, o aparelho deve permanecer de pé por pelo menos 2 horas antes de ser ligado à eletricidade.
- Após uma queda de energia ou após remover o plugue da tomada, não o reconecte por pelo menos 5 minutos.

5.2 Operação

PT

Preparação do dispositivo

1. Antes da primeira utilização, limpe o aparelho e o equipamento de acordo com as instruções contidas na secção 6 “Limpeza”.
2. Por fim, seque bem o dispositivo e os acessórios.
3. Se necessário, instalar uma divisória na unidade.
4. Se necessário, pendure os cestos na posição pretendida no compartimento interior do aparelho.
5. Feche a tampa do aparelho.

Inicialização do dispositivo

1. Feche a tampa do aparelho.
 2. Conecte o dispositivo a uma tomada elétrica adequada.
 3. Com o regulador de temperatura, selecione a temperatura desejada entre 1 (temperatura mais elevada) e 7 (temperatura mais baixa).
- O dispositivo será resfriado até a temperatura definida.
- O visor de temperatura indica a temperatura atual no interior da arca congeladora.
4. Coloque os alimentos frescos ou já congelados no aparelho quando a temperatura definida for atingida ou quando a luz vermelha de aviso se apagar. Siga as instruções contidas na secção "**Congelamento de alimentos na arca congeladora**".

ATENÇÃO!

Para utilizar plenamente a capacidade do aparelho e para conservar os alimentos de forma saudável, é necessário deixar um espaço suficiente entre a tampa e os alimentos a armazenar.

Ao carregar o aparelho, deve ter-se o cuidado de não ultrapassar a linha de carga marcada na parede do compartimento interior .

PT

Congelamento de mantimentos no congelador

- Congele apenas alimentos adequados e que resistam bem a baixas temperaturas.
- Congele apenas alimentos frescos.
- Para cada alimento, escolha a embalagem adequada e embale-o bem. A embalagem não deve permitir a passagem de ar ou humidade, uma vez que tal pode provocar a secagem do produto congelado. As películas e sacos devem ser macios e lisos, para aderirem bem ao conteúdo. **Não coloque alimentos não embalados no congelador.**
- Nunca volte a congelar os produtos já descongelados ou parcialmente descongelados. Estes produtos devem ser processados e consumidos no prazo máximo de 24 horas.
- Considere as instruções adequadas do fabricante sobre a congelação dos alimentos em questão.
- É melhor congelar pequenas porções e descongelá-las conforme necessário. Isto garante a rápida congelação e descongelamento.
- Ao congelar quantidades maiores de alimentos frescos, a temperatura do aparelho pode aumentar temporariamente. Isso não tem efeito sobre os alimentos que já foram armazenados.

Instalação e operação

- Não coloque frascos cheios de líquido na máquina. Ao congelar, os líquidos aumentam de volume e podem provocar a quebra do frasco.
- Evite abrir a porta durante o processo de congelação.
- Os produtos congelados devem ser rotulados com as seguintes informações:
 - nome do produto (por ex., filé de carne bovina)
 - peso da porção
 - quantidade (número de unidades)
 - data de congelação
 - data de validade.
- Para rotular os produtos, use etiquetas populares para produtos congelados.

Procedimento:

1. Os alimentos frescos devem ser colocados preferencialmente no fundo do congelador. Lá é onde a temperatura é mais baixa.
2. Ao colocar os produtos, evite que os alimentos frescos entrem em contacto com os já congelados. Os produtos congelados podem começar a descongelar e o tempo de validade previsto pode não ser mantido.
3. Dentro de 24 horas, coloque apenas a quantidade de alimentos frescos prevista para o dispositivo em questão.
4. Após 24 horas, transfira os alimentos congelados do fundo do congelador para os cestos e, se necessário, coloque mais alimentos frescos no fundo.
5. Ajuste a temperatura corretamente para evitar o consumo desnecessário de energia.
6. Em caso de queda de energia elétrica ou avaria técnica, evite abrir a tampa. Isso irá atrasar o aumento da temperatura dentro do aparelho.

Preparação, congelação e conservação de vários alimentos

CARNE

As salsichas, enchidos e outros produtos de carne que são congelados devem ser desengordurados e descansar previamente.

Preparação: Se os pacotes não tiverem uma espessura superior a 10-11 cm, são mais fáceis de empilhar e armazenar. Tenha cuidado para que os ossos não perfurem os sacos de congelação. Caso contrário, a carne secará e perderá o seu sabor.

Embalagem: Embalar cuidadosamente em película aderente ou num saco de plástico.

Tempo de conservação: Borrego: 8 meses; carne de porco: 6-10 meses

CUIDADO!

Uma vez descongelada, a carne não pode voltar a ser congelada!

Preparação: Pode ser preparada como a carne fresca.

Para preparar carne tenra, a carne de animais recém-abatidos deve repousar durante algum tempo. Pergunte ao seu talhante quanto tempo a carne esteve a repousar.

PT

AVES DE CAPOEIRA E CAÇA

As aves de capoeira (galinha, ganso, pato, etc.) e a caça (lebre, veado, corço, javali, etc.) podem ser congeladas.

Preparação: As aves de capoeira devem primeiro ser bem lavadas e depois armazenadas durante um dia no frigorífico antes de serem congeladas. Embalar os pedaços pequenos inteiros, os pedaços maiores de carne divididos e embalados.

A caça deve ser dividida em pedaços adequados 24 horas depois de o animal ter sido abatido. A carne com gordura pode ser armazenada durante 3 meses, enquanto a carne desengordurada pode ser armazenada durante 12 meses.

Embalagem: Utilizar película aderente ou folha de alumínio.

Tempo de conservação: Pato: 2-4 meses; galinha, frango: 7-9 meses; ganso, lebre: 9-12 meses

PEIXES

O peixe comprado pode não ser muito fresco. Parte-se do princípio de que apenas os peixes recém-pescados sejam frescos.

Preparação: O peixe destinado a ser guisado ou frito deve ser bem lavado depois de limpo. O peixe com mais de 1 kg deve ser dividido em pedaços mais pequenos. O peixe preparado deve ser congelado em papel de alumínio durante 1 a 2 horas e, depois, o peixe congelado deve ser imerso em água salgada. Para peixes gordos, adicionar cerca de 5 gramas de ácido cítrico à água.

Instalação e operação

Embalagem: Embrulhe bem o peixe em película aderente ou, de preferência, em folha de alumínio.

Tempo de conservação: É mais curto para os peixes gordos do que para os peixes magros. Peixe magro: 4-8 meses; peixes gordos: 2 meses; mariscos: 2-6 meses

LEGUMES

Todos os legumes cozidos e escaldados (a vapor) podem ser congelados.

Legumes impróprios: Endívia, agrião, rabanetes, cebolas.

Preparação: Lavar bem os legumes, cortar em pedaços pequenos e escaldar.

Arrefecimento por choque térmico:

Para que os legumes conservem a cor, o sabor e o aroma e não percam as vitaminas, devem ser escaldados e arrefecidos por choque térmico. Para o efeito, é necessária uma panela com cerca de 7-8 litros de água a ferver e um coador.

Coloque os legumes preparados na peneira (máx. 0,5 kg), mergulhe-os em água a ferver (a água deve ferver durante a imersão). Coloque a tampa na panela. Deixe os legumes na água durante 2-3 minutos, até a água voltar a ferver. Retire a peneira e coloque os legumes sob uma corrente de água fria. Escorra a água e congele os legumes.

Nota: A água a ferver pode ser reutilizada.

Embalagem: Os legumes podem ser embalados em sacos de plástico. As embalagens devem ser pequenas para poupar espaço. Os espinafres, etc., podem ser congelados e armazenados em recipientes de plástico. As porções não devem exceder 1 kg.

Preparação de legumes congelados e descongelados: os produtos hortícolas congelados devem ser cozinhados em água ou fritos em gordura (óleo). Os legumes descongelados devem ser utilizados (preparados) imediatamente. O tempo de tratamento térmico dos legumes congelados é cerca de 1/3 mais curto do que o dos legumes frescos.

FRUTAS

Congelar apenas frutos maduros (não demasiado maduros). Os frutos como a maçã e a pera devem ser previamente preparados ou esterilizados pelo método de choque térmico. A fruta congelada pode ser utilizada para preparar compotas, geleias, doces ou como cobertura de bolos. Os frutos podem ser congelados como desejado e com ou sem açúcar. Os frutos em calda conservam o seu sabor e o seu aroma mesmo depois de terem sido congelados.

A preparação depende do objetivo da utilização:

Compota, geleia, doce: os frutos congelados podem ser utilizados da forma habitual depois de descongelados.

Bolos com creme: Antes de usar, os frutos devem estar completamente descongelados.

Outros bolos: Os frutos podem ser congelados sem açúcar. Os frutos devem ser completamente descongelados à temperatura ambiente. Em seguida, adicionar os frutos descongelados à massa, polvilhar com açúcar conforme a receita, e levar ao forno.

Embalagem: Frutas sem calda devem ser armazenadas em sacos plásticos, e em calda, em recipientes plásticos.

Tempo de conservação: Alperce, geleia de frutos: 4-6 meses, todas as outras espécies de frutos: 8-12 meses

PRODUTOS LÁCTEOS, OVOS

Os produtos lácteos e os produtos gordos (natas azedas, natas e maionese) não são adequados para a congelação.

Os ovos não devem ser congelados com a casca (estalam). Separe a gema da clara, meça bem e congele. Para evitar que a gema ou a mistura engrosse, adicione uma pitada de sal ou de açúcar.

Embalagem: Guardar os ovos (sem casca) em recipientes de plástico.

PT

PÃO E BOLOS

Os bolos, as tartes, os muffins e a massa crua são adequados para a congelação.

Os bolos podem ser congelados para se manterem frescos. Os outros tipos de bolo (descongelados) podem ser congelados novamente. Os bolos devem ser cuidadosamente embalados após a congelação.

Embalagem: Embrulhar os bolos assados em folha de alumínio. Os bolos ingleses devem ser armazenados de preferência em recipientes plásticos. O papel de embrulho é adequado para massa crua; se for embrulhado em folha de alumínio, pode ser difícil retirar a massa.

Tempo de armazenamento: pão, bolos: 3-6 meses, outros tipos de bolo: 1-3 meses.

Descongelação: Se os bolos descongelados (por exemplo, bolo inglês) forem assados em folha de alumínio durante 5-10 minutos a 150°C - 200°C, ficam ainda mais frescos e mantêm o seu sabor.

PRATOS

O sabor de algumas especiarias (anis, manjeriço, aneto, vinagre, especiarias mistas, gengibre, alho, paprica, manjerona, pimenta, pimento vermelho, mostarda, tomilho, baunilha, cebola) altera-se após a congelação. Por conseguinte, ao preparar pratos para serem congelados, não adicione demasiadas especiarias. As especiarias podem ser adicionadas aos pratos após a descongelação.

Instalação e operação

Embalagem: Os alimentos líquidos podem ser embalados em recipientes de plástico e os outros em película aderente ou sacos de plástico.

Tempo de armazenamento: O tempo de armazenamento depende da gordura ou do óleo utilizado na preparação. A margarina, o azeite e a manteiga são adequados para a congelação; o óleo de amendoim e a gordura de porco não são adequados.

Doces de leite e bolos: 1-3 meses; pratos de batata e guisados: 2-3 meses.

Armazenagem de alimentos ultracongelados no congelador

- Siga as instruções de conservação na embalagem dos alimentos. Se não houver indicações, o alimento não deve permanecer congelado mais do que no máximo 3 meses a contar da data da compra.
- Na embalagem dos alimentos congelados industrialmente, são indicadas as datas e a temperatura de armazenamento. Durante o armazenamento e utilização, siga as instruções do fabricante do alimento.
- Apenas os géneros alimentícios devidamente embalados e com dados completos devem ser selecionados e armazenados nos armários de congelação a uma temperatura mínima de -18°C .
- Se comprar produtos ultracongelados, transporte-os em recipientes adequados para evitar o descongelamento e a congelação. Os produtos devem ser novamente colocados no armário de congelação o mais rapidamente possível.
- Não compre produtos cobertos de gelo, pois eles já foram parcialmente descongelados várias vezes.
- Os alimentos devem ser protegidos do descongelamento e congelação, uma vez que o aumento da temperatura encurta o seu tempo de armazenamento e também deteriora a sua qualidade.
- Os alimentos que tenham sido parcial ou totalmente descongelados devem ser utilizados imediatamente. A baixa temperatura preserva os alimentos, mas não destrói os microrganismos. Estes reativam-se a um ritmo acelerado e a comida estraga rapidamente. Através da descongelação parcial, reduz-se o valor nutritivo dos produtos alimentares, em especial o valor nutricional das frutas e produtos hortícolas e das refeições prontas.
- Se a embalagem estiver danificada ou protuberante de forma não natural, é provável que o produto tenha sido armazenado em condições inadequadas e seja provável que se tenha deteriorado.

PT

Desligamento do dispositivo

1. Depois de usar o aparelho, desconecte-o da fonte de alimentação (puxe o plugue!).

6 Limpeza e manutenção

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

6.2 Limpeza

ATENÇÃO!

Nunca use água quente para limpar o aparelho!

Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, como, por exemplo, pó de limpeza, produtos de limpeza à base de álcool ou produtos de limpeza alcalinos, diluentes, gasolina, que podem danificar a superfície do aparelho.

1. Limpe o aparelho regularmente.
2. Limpe a superfície do aparelho com um pano macio e húmido e um agente de limpeza suave.
3. Remova regularmente poeira e fiapos da parede traseira da unidade com uma escova macia ou uma vassoura.
4. Limpe a junta da porta com um pano macio embebido em água morna, sem utilizar detergente. No final, seque bem.
5. Camadas de gelo e condensação que se formam nas paredes internas do congelador, quando atingem um certo nível, atuam como isolamento e reduzem a capacidade das paredes internas de liberar frio. As camadas de gelo e condensação devem ser removidas regularmente. Para remover o gelo e a condensação, é recomendável usar uma espátula sem bordas afiadas, de preferência de plástico ou madeira. Coloque uma toalha sobre os alimentos congelados para apanhar o gelo raspado e, em seguida, remova-o facilmente.
6. Se o congelador não for utilizado por um longo período de tempo, é aconselhável deixá-lo aberto para evitar a formação de odores no interior.

Descongelação

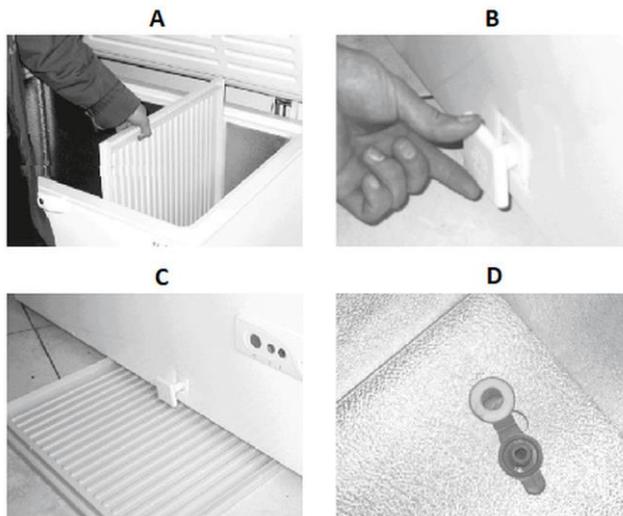
Com uso normal (3-4 aberturas da tampa por dia), o congelador deve ser descongelado uma ou duas vezes por ano (em outros casos, com mais frequência).

Recomenda-se a descongelação do aparelho quando a espessura da camada de gelo atingir 5 a 6 cm.

ATENÇÃO!

Para descongelar o congelador, nunca utilize dispositivos elétricos, como secadores de cabelo, sopradores térmicos ou ferramentas com fogo aberto. A câmara interna de plástico poderia derreter, e o gás liberado do agente espumante poderia inflamar-se por faíscas ou chamas abertas.

1. Antes de descongelar, desligue o aparelho da tomada (puxe a ficha!).
2. Prepare um recipiente adequado (uma caixa de transporte ou uma cesta de roupa).
3. Seque bem as mãos cuidadosamente para evitar danos à pele ao lidar com produtos congelados. É preferível usar luvas ao retirar produtos congelados.
4. Retire todos os itens congelados do congelador e coloque-os bem embrulhados em papel de jornal no recipiente preparado. Coloque-o em um local fresco e seco. Cubra o recipiente com um cobertor de lã grosso ao redor.
5. Raspe cuidadosamente o gelo mais espesso das paredes internas do congelador, como descrito anteriormente.
6. Para retirar a água que se acumulou durante o processo de descongelação do compartimento interior, siga estes passos:
 - puxe a parede divisória para fora, puxando-a para cima (fig. A);
 - coloque a divisória debaixo do tampão de escoamento (fig. C) para recolher a água formada durante a descongelação;
 - rode o tampão de escoamento 90° para a esquerda e puxá-lo 2 a 3 cm para fora (fig. B). Deixe o tampão de escoamento nesta posição enquanto o processo de descongelação estiver em curso;
 - abra a tampa no interior da arca congeladora (fig. D).



- PT
7. Quando a água da descongelação tiver escorrido para o recipiente de recolha, limpe cuidadosamente a câmara interna do congelador usando água morna com um pouco de vinagre.
 8. Limpe com um pano com água limpa.
 9. Para finalizar, seque cuidadosamente a câmara interna com um pano que não solte fiapos e deixe-a arejar por 3-4 minutos.

NOTA!

Para evitar a descongelação dos produtos congelados retirados, o processo de descongelação deve ser realizado o mais eficientemente possível.

10. Remova a água da descongelação.
11. Lavar bem a divisória com água morna, utilizando um detergente suave e um pano macio. Enxague a divisória com água limpa. Em seguida, seque-a cuidadosamente.
12. Ligue a ficha no interior da arca congeladora.
13. Pressione novamente o tampão de escoamento situado na parte da frente da unidade.
14. Coloque a divisória no interior do aparelho.
15. Se necessário, pendure os cestos na posição pretendida no compartimento interior do aparelho.

Limpeza e manutenção

16. Feche a tampa do aparelho.
17. Ligue a ficha à uma tomada adequada.
18. Ajuste o controlador de temperatura para a configuração mais alta (nível 7).
19. Volte a colocar os alimentos congelados na arca congeladora ou nos cestos quando a temperatura definida for atingida.
20. Coloque os alimentos congelados com o período de conservação mais curto na parte superior.
21. Quando a luz indicadora vermelha se apagar, ajuste a temperatura de acordo com a quantidade de produtos armazenados.

6.3 Manutenção

As seguintes operações devem ser realizadas regularmente por um especialista qualificado:

- limpar o condensador com a ajuda de ferramentas apropriadas (aspirador de pó ou escova macia);
- verificar de conexões elétricas;
- inspecionar as ligações elétricas;
- inspecionar portas e vedações da porta.

7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

| Erro | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| Sem função A luz indicadora de funcionamento verde não se acende | A ficha não está conectada corretamente. | Retire a ficha e insira-a corretamente na tomada. |
| | Fusível de alimentação elétrica defeituoso | Verifique o fusível, verifique o dispositivo depois de ligar à outra tomada |
| | Não há energia elétrica | Verifique o fornecimento de energia elétrica |
| | Tomada danificada | Verifique o aparelho em outra tomada. |
| Não funciona continuamente | A temperatura ambiente é demasiado alta | Coloque o dispositivo no lugar adequado |
| | Má circulação de ar no compartimento do compressor | Limpar a cobertura de malha da divisória técnica |
| | A tampa não está fechada A tampa está aberta com demasiada frequência ou durante demasiado tempo | Feche corretamente a tampa, limite os períodos de abertura da tampa |

| Erro | Possível causa | Solução |
|---|--|--|
| O aparelho não esfria o suficiente O processo de congelação demora demasiado. O compressor funciona com demasiada frequência. | A tampa não fecha corretamente | Para verificação, coloque uma folha de papel entre a vedação e a tampa e feche a tampa. Se o papel se soltar facilmente em um ou mais pontos, entre em contacto com o serviço técnico. |
| | A vedação não está bem fechada. | |
| | Formação intensa de gelo nas paredes internas do aparelho | Preste atenção às orientações contidas na secção 6 “Limpeza e Manutenção”. |
| | O aparelho está localizado em um local diretamente exposto ao sol ou muito próximo de uma fonte de calor (forno, radiador) | Proteja o aparelho da luz solar direta, verifique a distância das fontes de calor e, se necessário, coloque uma placa isolante entre o aparelho e a fonte de calor. |
| | A quantidade de produtos frescos recém-colocados não está de acordo com a capacidade de congelamento do aparelho, ou alimentos muito quentes foram inseridos | Sempre coloque apenas a quantidade de alimentos congelados recomendada para o aparelho e resfrie alimentos quentes até a temperatura ambiente |
| A superfície externa do aparelho está coberta de condensação | A humidade do ar ambiente é superior a 55% | Ventile a sala e, se possível, remova a causa da alta humidade |

Os seguintes sintomas não são uma falha:

- um rosnado ou um clique breve e alto quando o compressor da unidade for ativado.
- som da água a correr. Este som é audível numa utilização normal. É o líquido refrigerante fluindo no sistema.

Peças sobressalentes

As peças sobressalentes para a reparação deste equipamento listadas no Anexo II do REGULAMENTO (UE) 2019/2018 devem estar disponíveis durante pelo menos oito anos após a colocação no mercado do último modelo.

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.

Refrigerante

O propelente usado no dispositivo é inflamável. Seu descarte deve ocorrer de acordo com as normas nacionais vigentes.